GE86V

Φούρνος μικροκυμάτων

Οδηγίες χρήσης και Οδηγός ψησίματος

Planet First 100% Recycled Paper

Αυτό το εγχειρίδιο χρήσης έχει κατασκευαστεί από 100 % ανακυκλωμένο χαρτί.

φανταστείτε τις δυνατότητες

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν της Samsung. Δηλώστε το προϊόν σας στη διαδικτυακή τοποθεσία

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GREEK

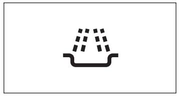
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Οδηγός γρήγορης αναφοράς....................2
Φούρνος....................3
Πίνακας ελέγχου....................4
Εξαρτήματα....................4
Χρήση του εγχειριδίου οδηγιών....................5
Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια....................5
Υπόμνημα συμβόλων και εικονιδίων....................5
Προφυλάξεις για την αποτροπή πιθανής υπερβολικής έκθεσης σε ενέργεια μικροκυμάτων....................5
Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια....................6
Σωστή Απόρριψη αυτού του Προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)....................8
Εγκατάσταση του φούρνου μικροκυμάτων....................9
Ρύθμιση της ώρας....................9
Λύσεις σε πιθανές απορίες ή προβλήματα....................10
Ψήσιμο/Ζέσταμα....................10
Βαθμίδες ισχύος....................11
Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος....................11
Διακοπή ψησίματος....................11
Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας....................11
Χρήση της λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος....................12
Ρυθμίσεις αυτόματου ζεστάματος....................12
Χρήση της λειτουργίας αυτόματου ψησίματος....................13
Ρυθμίσεις αυτόματου ψησίματος....................13
Χρήση της λειτουργίας αυτόματης απόψυξης....................14
Ρυθμίσεις αυτόματης απόψυξης....................14
Επιλογή των εξαρτημάτων....................15
Ψήσιμο στο γκριλ....................15
Συνδυασμός ψησίματος μικροκυμάτων και γκριλ....................15
Χρήση της λειτουργίας μνήμης....................16
Απενεργοποίηση του βομβητή....................17
Κλείδωμα ασφαλείας του φούρνου μικροκυμάτων....................17
Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών....................17
Οδηγός ψησίματος....................18
Καθαρισμός του φούρνου μικροκυμάτων....................26
Φύλαξη και επισκευή του φούρνου μικροκυμάτων....................26
Τεχνικές προδιαγραφές....................27

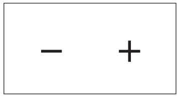
ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

Εάν θέλετε να ψήσετε φαγητό.

1. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. Επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος πατώντας το κουμπί μία ή περισσότερες φορές.

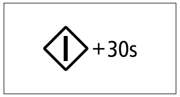


2. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά (–) και (+) όπως απαιτείται.



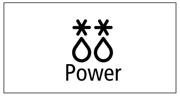
3. Πατήστε το κουμπί .

<u>Αποτέλεσμα:</u> Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει. Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.

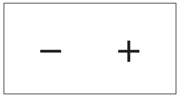


Εάν θέλετε να αποψύξετε φαγητό γρήγορα και αυτόματα.

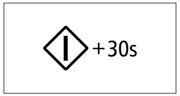
1. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο φούρνο. Επιλέξτε τον τύπο φαγητού που ψήνετε πατώντας το κουμπί **Λειτουργία** () μία ή περισσότερες φορές.



2. Επιλέξτε το βάρος του φαγητού πατώντας τα κουμπιά (–) και (+).

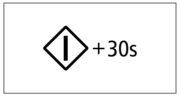


3. Πατήστε το κουμπί ().



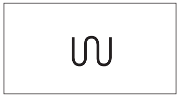
Εάν θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα επιπλέον.

Αφήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο. Πατήστε **+30s** μία ή περισσότερες φορές, για να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα κάθε φορά.

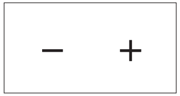


Εάν θέλετε να ψήσετε φαγητό στο γκριλ.

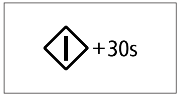
1. Πατήστε το κουμπί .



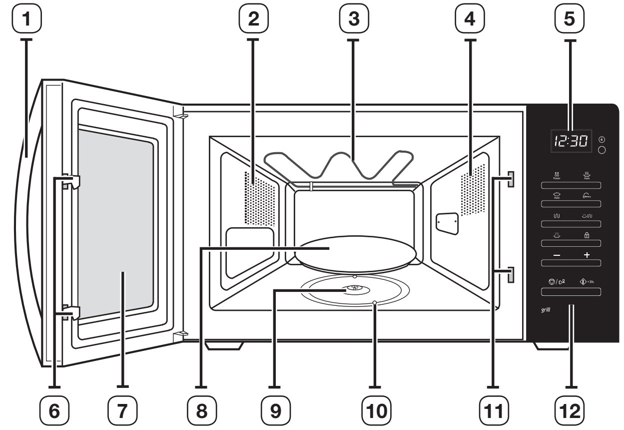
2. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά (–) και (+).



3. Πατήστε το κουμπί ◇.



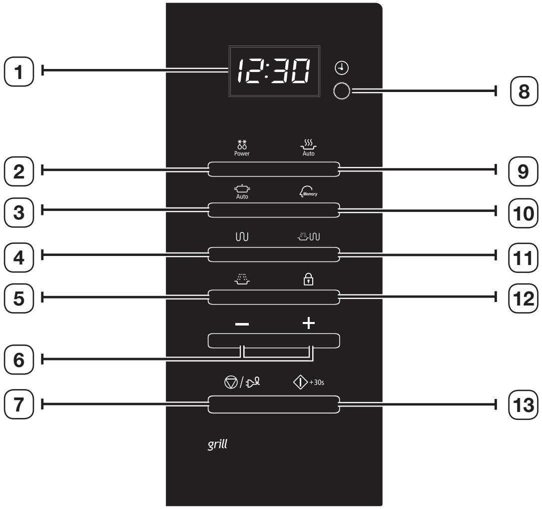
ΦΟΥΡΝΟΣ



1. ΛΑΒΗ ΠΟΡΤΑΣ
2. ΟΠΕΣ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ
3. ΓΚΡΙΛ
4. ΦΩΣ
5. ΟΘΟΝΗ
6. ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΠΟΡΤΑΣ
7. ΠΟΡΤΑ
8. ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ
9. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ
10. ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ ΚΥΛΙΣΗΣ
11. ΟΠΕΣ ΜΑΝΔΑΛΩΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
12. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

GREEK

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

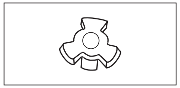


1. ΟΘΟΝΗ
2. ΚΟΥΜΠΙ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ
3. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
4. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΚΡΙΛ
5. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΒΑΘΜΙΔΑΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ/ ΙΣΧΥΟΣ
6. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΑΝΩ (+) / ΚΑΤΩ (—) (χρόνος ψησίματος, βάρος και μέγεθος μερίδας)
7. ΚΟΥΜΠΙ ΔΙΑΚΟΠΗΣ/ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ
8. ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ
9. ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ
10. ΚΟΥΜΠΙ ΜΝΗΜΗΣ
11. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ COMBI
12. ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΟΝΙΚΟΥ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ
13. ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΑΡΞΗΣ

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

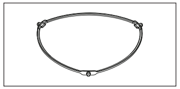
Ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε, έχετε στην κατοχή σας και ορισμένα εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με ποικίλους τρόπους.

1. **Σύνδεσμος**, βρίσκεται ήδη τοποθετημένος επάνω στον άξονα του μοτέρ, στη βάση του φούρνου.

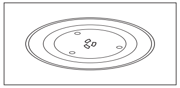
   Σκοπός: Ο σύνδεσμος περιστρέφει τον περιστρεφόμενο δίσκο.

2. **Δακτύλιος κύλισης**, προορίζεται για τοποθέτηση στο κέντρο του φούρνου.

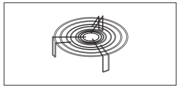
   Σκοπός: Ο δακτύλιος κύλισης στηρίζει τον περιστρεφόμενο δίσκο.

3. **Περιστρεφόμενος δίσκος**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στο δακτύλιο κύλισης, με εφαρμογή του κεντρικού σφιγκτήρα στο σύνδεσμο.

   Σκοπός: Ο περιστρεφόμενος δίσκος αποτελεί την κύρια επιφάνεια ψησίματος. Μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να καθαριστεί.

4. **Σχάρα γκριλ,** προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

   Σκοπός: Η μεταλλική σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο στο γκριλ, καθώς και για συνδυασμούς ψησίματος.

GE86V-BB_ELE_DE68-03933Z_EL.indd 4 2012-01-05 7:47:21

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΟΔΗΓΙΩΝ

Μόλις αγοράσατε έναν φούρνο μικροκυμάτων SAMSUNG. Οι οδηγίες χρήστη περιέχουν χρήσιμες πληροφορίες για το ψήσιμο με το φούρνο μικροκυμάτων σας:

- Προφυλάξεις ασφαλείας
- Κατάλληλα εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη
- Χρήσιμες συμβουλές ψησίματος
- Συμβουλές ψησίματος

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.
ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.
Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο, επιβεβαιώστε ότι τηρούνται οι παρακάτω οδηγίες.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Οι Προειδοποιήσεις και οι Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές συνθήκες και καταστάσεις που μπορεί να προκύψουν. Αποτελεί δική σας ευθύνη να χρησιμοποιείτε κοινή λογική και να προσέχετε κατά την εγκατάσταση, τη συντήρηση και το χειρισμό της συσκευής σας.
- Λόγω του ότι οι παρακάτω οδηγίες λειτουργίας καλύπτουν διάφορα μοντέλα, τα χαρακτηριστικά του φούρνου μικροκυμάτων σας μπορεί να διαφέρουν ελαφρώς από αυτά που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο, ενώ ενδέχεται να μην ισχύουν όλα τα σύμβολα προειδοποίησης. Εάν έχετε ερωτήσεις ή ανησυχίες, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις ή αναζητήστε βοήθεια και πληροφορίες στη διαδικτυακή τοποθεσία www.samsung.com.
- Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για ζέσταμα φαγητού. Προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην ζεσταίνετε οποιοδήποτε είδος υφάσματος ή μαξιλάρια γεμισμένα με κόκκους, που θα μπορούσαν να προκαλέσουν εγκαύματα και πυρκαγιά. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη ή λανθασμένη χρήση της συσκευής.
- Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια, η οποία ενδέχεται να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.

ΥΠΟΜΝΗΜΑ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΚΑΙ ΕΙΚΟΝΙΔΙΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Κίνδυνοι ή μη ασφαλείς χειρισμοί που μπορεί να οδηγήσουν σε **σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο**.
ΠΡΟΣΟΧΗ	Κίνδυνοι ή μη ασφαλείς χειρισμοί που μπορεί να οδηγήσουν σε **μικρό τραυματισμό ή στην πρόκληση ζημιών**.

Προειδοποίηση: Κίνδυνος πυρκαγιάς	Προειδοποίηση: Καυτή επιφάνεια
Προειδοποίηση: Ηλεκτρισμός	Προειδοποίηση: Εκρηκτικό υλικό
ΜΗΝ επιχειρήσετε.	Ακολουθήστε αυστηρά τις οδηγίες.
ΜΗΝ αποσυναρμολογείτε.	Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
ΜΗΝ αγγίζετε.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι γειωμένη προκειμένου να αποφευχθεί η ηλεκτροπληξία.
Καλέστε το κέντρο σέρβις για βοήθεια.	Σημείωση
Σημαντικό	

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.

Η μη τήρηση των ακόλουθων μέτρων προφύλαξης ενδέχεται να προκαλέσει επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

(α) Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο με την πόρτα ανοιχτή, να παρεμβαίνετε στις μανδαλώσεις ασφαλείας (ασφάλειες πόρτας) και να εισαγάγετε ξένα αντικείμενα στις οπές της μανδάλωσης ασφαλείας.

(β) ΜΗΝ τοποθετείτε κανένα αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα και στην πρόσοψη του φούρνου και μην αφήνετε φαγητό και υπολείμματα καθαριστικού να συσσωρεύονται στις επιφάνειες στεγανοποίησης. Φροντίστε να διατηρείτε καθαρή την πόρτα και τις επιφάνειες στεγανοποίησής της, σκουπίζοντας μετά από κάθε χρήση με ένα βρεγμένο πανί και, στη συνέχεια, με ένα μαλακό στεγνό πανί.

(γ) Εάν ο φούρνος έχει υποστεί βλάβη, ΜΗΝ τον χρησιμοποιείτε, μέχρις ότου επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό για φούρνους μικροκυμάτων, εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό η πόρτα του φούρνου να κλείνει καλά και να μην έχει γίνει καμία ζημιά στα παρακάτω μέρη:

GREEK

(1) πόρτα (στρέβλωση)
(2) αρθρώσεις πόρτας (σπασμένες ή χαλαρές)
(3) Τσιμούχες πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης

(δ) Απαγορεύεται η προσαρμογή ή η επισκευή του φούρνου από τεχνικό προσωπικό που δεν είναι κατάλληλα ειδικευμένο στους φούρνους μικροκυμάτων και δεν έχει εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή.

Αυτό το προϊόν αποτελεί εξοπλισμό ISM Ομάδας 2 Κατηγορίας B. Η Ομάδα 2 περιλαμβάνει όλο τον εξοπλισμό ISM στον οποίο παράγεται ή/και χρησιμοποιείται σκόπιμα ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για την επεξεργασία του υλικού και του εξοπλισμού EDM και συγκόλλησης τόξου.
Ο εξοπλισμός Κατηγορίας B είναι κατάλληλος για χρήση σε κατοικίες και σε εγκαταστάσεις που είναι απευθείας συνδεδεμένες σε δίκτυο παροχής ρεύματος χαμηλής τάσης, το οποίο τροφοδοτεί κτήρια που χρησιμοποιούνται για οικιακούς σκοπούς.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Βεβαιωθείτε ότι τηρούνται πάντα αυτές οι προφυλάξεις ασφάλειας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ				
Μόνο ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να τροποποιεί ή να επισκευάζει το φούρνο μικροκυμάτων.	✔	✔	✔	✔
Μην ζεσταίνετε υγρά και άλλα τρόφιμα σε στεγανοποιημένα δοχεία για τη λειτουργία μικροκυμάτων.	✔	✔	✔	✔
Για την ασφάλειά σας, μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με νερό υπό πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.	✔	✔	✔	✔
Μην εγκαθιστάτε αυτή τη συσκευή κοντά σε θερμαντικά στοιχεία, εύφλεκτα υλικά, σε υγρό, λιπαρό ή σκονισμένο μέρος, σε σημεία εκτεθειμένα στο άμεσο ηλιακό φως και στο νερό ή όπου ενδέχεται να υπάρξει διαρροή αερίου, σε ανώμαλο έδαφος.	✔	✔	✔	✔
Αυτή η συσκευή πρέπει να έχει σωστή γείωση σύμφωνα με τους τοπικούς και εθνικούς κανονισμούς.	✔	✔	✔	✔
Απομακρύνετε τακτικά όλες τις ξένες ουσίες, όπως η σκόνη και το νερό, από την υποδοχή του φις τροφοδοσίας και τα σημεία επαφής, χρησιμοποιώντας ένα στεγνό πανί.	✔	✔	✔	✔
Μην τραβάτε ή λυγίζετε υπερβολικά το καλώδιο ρεύματος ούτε να τοποθετείτε πάνω του βαριά αντικείμενα.	✔	✔	✔	✔
Σε περίπτωση διαρροής αερίου (όπως αέριο προπανίου, υγραέριο κ.λπ.), πραγματοποιήστε αμέσως εξαερισμό χωρίς να αγγίξετε το φις τροφοδοσίας.	✔	✔	✔	✔
Μην αγγίζετε το φις τροφοδοσίας με βρεγμένα χέρια.	✔	✔	✔	✔
Μην θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αποσυνδέοντας το φις τροφοδοσίας όταν βρίσκεται σε εξέλιξη κάποια λειτουργία.	✔	✔	✔	✔
Μην εισάγετε τα δάχτυλά σας ή ξένες ουσίες. Εάν εισέλθει στη συσκευή οποιαδήποτε ξένη ουσία, όπως νερό, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.	✔	✔	✔	✔
Μην ασκείτε υπερβολική πίεση ούτε να τραντάζετε τη συσκευή.	✔	✔	✔	✔
Μην τοποθετείτε το φούρνο πάνω από εύθραυστα αντικείμενα, όπως ο νεροχύτης ή κάποιο γυάλινο αντικείμενο. (Μοντέλο που τοποθετείται μόνο επάνω στον πάγκο).	✔	✔		
Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, διαλυτικά, οινόπνευμα, ατμοκαθαριστή ή καθαριστή υψηλής πίεσης για τον καθαρισμό της συσκευής.	✔	✔	✔	✔
Βεβαιωθείτε ότι η τάση ισχύος, η συχνότητα και το ρεύμα είναι ίδια με αυτά που αναγράφονται στις προδιαγραφές του προϊόντος.	✔	✔		✔
Στερεώστε καλά το φις τροφοδοσίας στην πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα, καλώδιο επέκτασης ή μετασχηματιστή.	✔	✔	✔	
Μην αγκιστρώνετε το καλώδιο ρεύματος σε μεταλλικά αντικείμενα ούτε να εισάγετε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα σε αντικείμενα ή πίσω από το φούρνο.	✔	✔	✔	
Μην χρησιμοποιείτε φθαρμένο φις τροφοδοσίας, φθαρμένο καλώδιο ρεύματος ή χαλαρή πρίζα. Εάν το φις τροφοδοσίας ή το καλώδιο ρεύματος υποστεί βλάβη, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.	✔	✔	✔	✔
Οι συσκευές δεν προορίζονται για χρήση με τη βοήθεια εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.	✔	✔		
Μην ρίχνετε ή μην ψεκάζετε απευθείας νερό στο φούρνο.	✔	✔		
Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω ή μέσα στο φούρνο ή επάνω στην πόρτα του φούρνου.	✔	✔	✔	
Μην ψεκάζετε την επιφάνεια του φούρνου με πτητικά υλικά, όπως εντομοκτόνα.	✔	✔		
Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται έτσι ώστε να διασφαλίζεται πως δεν παίζουν με τη συσκευή.	✔	✔	✔	✔
Η συσκευή δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε οδικά οχήματα, τροχόσπιτα και άλλα παρόμοια οχήματα.	✔	✔	✔	✔
Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά μέσα στο φούρνο. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν ζεσταίνετε φαγητά ή ποτά που περιέχουν οινόπνευμα, καθώς οι ατμοί του οινοπνεύματος ενδέχεται να έρθουν σε επαφή με καυτό μέρος του φούρνου.	✔		✔	✔
Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για χρήση μόνον επάνω στον πάγκο της κουζίνας, ο φούρνος μικροκυμάτων δεν πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι. (Μοντέλο που τοποθετείται μόνο επάνω στον πάγκο).	✔	✔	✔	✔

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται πολύ κατά τη χρήση. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.	✔	✔	✔	✔
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνον όταν τους έχουν δοθεί επαρκείς οδηγίες, ώστε να είναι σε θέση να χρησιμοποιούν το φούρνο με ασφαλή τρόπο και να κατανοούν τους κινδύνους της ακατάλληλης χρήσης.	✔	✔	✔	✔
Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητικές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν βρίσκονται υπό εποπτεία ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.	✔	✔	✔	✔
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο, μέχρις ότου επισκευαστεί από έμπειρο τεχνικό.	✔	✔	✔	✔
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η διαδικασία του σέρβις ή της επισκευής του φούρνου, που περιλαμβάνει αφαίρεση του καλύμματος προστασίας από την ενέργεια μικροκυμάτων, είναι επικίνδυνη και θα πρέπει να εκτελείται από ικανούς τεχνικούς.	✔	✔	✔	✔
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει τεθεί εκτός λειτουργίας προτού αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.	✔	✔	✔	
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα υγρά και άλλες τροφές δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε στεγανοποιημένα δοχεία, καθώς είναι επιρρεπή σε εκρήξεις.	✔		✔	✔
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Στα σημεία πρόσβασης ενδέχεται να επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, κρατήστε μακριά τα μικρά παιδιά.	✔		✔	
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το ζέσταμα αφεψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν κρατάτε το δοχείο. Για την αποτροπή αυτής της κατάστασης, να αφήνετε ΠΑΝΤΑ ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισώνεται η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο, και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά το ζέσταμα. Σε περίπτωση εγκαύματος, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες ΠΡΩΤΩΝ ΒΟΗΘΕΙΩΝ: • Βυθίστε την περιοχή του εγκαύματος σε κρύο νερό για τουλάχιστον 10 λεπτά. • Καλύψτε με έναν καθαρό, στεγνό επίδεσμο. • Μην χρησιμοποιήσετε κρέμες, έλαια και λοσιόν.	✔	✔	✔	✔

Κατά τη χρήση της συσκευής επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.	✔		✔	✔
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακινείται και να γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.			✔	
Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό εποπτεία ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.	✔	✔	✔	✔
Αυτός ο φούρνος πρέπει να τοποθετείται στη σωστή κατεύθυνση και ύψος που επιτρέπει την εύκολη πρόσβαση στο θάλαμο και στην περιοχή ελέγχου.	✔	✔	✔	✔
Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, θα πρέπει να λειτουργήσει με νερό για 10 λεπτά και μετά να χρησιμοποιηθεί.	✔	✔	✔	✔
Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιον τρόπο ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις. Αν από το φούρνο εξέρχεται περίεργος θόρυβος, οσμή καμένου ή καπνός, αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο ρεύματος και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.	✔	✔	✔	✔
Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, ενδέχεται οι επιφάνειες να είναι πιο καυτές απ' ό,τι συνήθως και πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά (μόνο για τα μοντέλα με λειτουργία καθαρισμού).		✔	✔	
Εάν υπάρχουν πολλά υπολείμματα τροφών, θα πρέπει να τα αφαιρέσετε πριν από τον καθαρισμό και να ελέγξετε ποια σκεύη μπορείτε να αφήσετε μέσα στο φούρνο κατά τη διάρκεια του καθαρισμού σύμφωνα με το εγχειρίδιο καθαρισμού. (Μόνο για το μοντέλο με λειτουργία καθαρισμού)	✔	✔	✔	✔
Η τοποθέτηση πρέπει να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή μετά την εγκατάσταση. Η αποσύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται με το να είναι προσβάσιμο το φις ή ενσωματώνοντας ένα διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανονισμούς καλωδίωσης. (Μόνο για τα εντοιχισμένα μοντέλα)	✔	✔	✔	✔
Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος καταστραφεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία σέρβις ή από κάποιον εξειδικευμένο τεχνικό, έτσι ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.		✔		

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ				
Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία, σερβίτσια με χρυσή ή ασημένια διακόσμηση, σουβλιά, πιρούνια κ.λπ. Να αφαιρείτε τα σύρματα σύσφιξης από χάρτινες και πλαστικές σακούλες. Λόγος: Ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο ή σπινθήρας και να υποστεί ζημιά ο φούρνος.	✓		✓	✓
Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, να παρακολουθείτε το φούρνο γιατί υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης.	✓		✓	
Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να στεγνώσετε χαρτιά ή ρούχα.	✓		✓	✓
Να χρησιμοποιείτε συντομότερη διάρκεια ψησίματος για τις μικρότερες ποσότητες φαγητού, ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανση και το κάψιμο του φαγητού.	✓		✓	✓
Εάν εντοπιστεί καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να συγκρατήσετε τις φλόγες.	✓		✓	✓
Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφών.	✓	✓		✓
Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή το φις στο νερό και κρατήστε το καλώδιο ρεύματος μακριά από τη θερμότητα.	✓	✓		
Τα αυγά με το κέλυφός τους και τα βραστά αυγά δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς ενδέχεται να εκραγούν μετά το ζέσταμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επίσης, μην ζεσταίνετε φιάλες, βάζα και δοχεία αεροστεγή ή με κενό αέρος, καρύδια με το κέλυφός τους, ντομάτες κ.λπ.			✓	✓
Μην καλύπτετε τις θυρίδες εξαερισμού με πανιά ή χαρτί. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά, καθώς ο καυτός αέρας βγαίνει από το φούρνο. Επίσης, ο φούρνος ενδέχεται να υπερθερμανθεί και να τεθεί αυτόματα εκτός λειτουργίας και να παραμείνει σε αυτή την κατάσταση έως ότου κρυώσει αρκετά.	✓		✓	
Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια για φούρνο κατά την απομάκρυνση του πιάτου από το εσωτερικό του φούρνου, για την αποφυγή ακούσιου εγκαύματος.			✓	
Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία ή τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου, μέχρις ότου κρυώσει ο φούρνος.			✓	
Να ανακατεύετε τα υγρά στο ενδιάμεσο ή μετά το ζέσταμα και να αφήνετε το υγρό να «σταθεί» τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα μετά το ζέσταμα, για να αποφεύγεται ο εκρηκτικός βρασμός.			✓	
Να στέκεστε σε απόσταση ενός βραχίονα από το φούρνο όταν ανοίγετε την πόρτα, για να μην καείτε από τον καυτό αέρα ή ατμό που απελευθερώνεται.			✓	
Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων όταν είναι κενός. Ο φούρνος μικροκυμάτων θα κλείσει αυτόματα για 30 λεπτά για λόγους ασφάλειας. Συνιστούμε να τοποθετείτε πάντα ένα ποτήρι νερό μέσα στο φούρνο για να απορροφάται η ενέργεια μικροκυμάτων σε περίπτωση που ο φούρνος μικροκυμάτων τεθεί σε λειτουργία κατά λάθος.	✓			✓
Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά με αποξεστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία απόξεσης για να καθαρίσετε τη γυάλινη επιφάνεια της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να γρατζουνίσετε την επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού.	✓			✓
Εγκαταστήστε το φούρνο τηρώντας τις αποστάσεις που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο (βλ. ενότητα Εγκατάσταση του φούρνου μικροκυμάτων).	✓		✓	
Να προσέχετε όταν συνδέετε άλλες ηλεκτρικές συσκευές σε πρίζες που βρίσκονται κοντά στο φούρνο.	✓	✓	✓	

ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ & ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ)

(Ισχύει για την Ευρωπαϊκή Ένωση και για άλλες ευρωπαϊκές χώρες με χωριστά συστήματα συλλογής)

Αυτό το σήμα που εμφανίζεται επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματά του ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν θα πρέπει να ρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής τους. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε, ώστε να βοηθήσετε στην βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

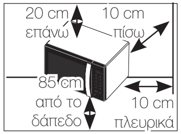
Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτά τα προϊόντα για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Οι επιχειρήσεις-χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επαφή με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου αγοράς. Αυτό το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν θα πρέπει να αναμιγνύονται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

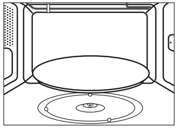
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε το φούρνο σε επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια, σε ύψος 85 cm από το δάπεδο. Η επιφάνεια θα πρέπει να αντέχει με ασφάλεια το βάρος του φούρνου.

1. Κατά την τοποθέτηση του φούρνου, για τον επαρκή αερισμό του, φροντίστε να αφήσετε τουλάχιστον 10 cm κενό πίσω από το φούρνο και στις πλευρές του και 20 cm χώρο προς τα επάνω.



2. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου. Τοποθετήστε το δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος περιστρέφεται ελεύθερα.



3. Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιον τρόπο ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις.

☛ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο ή διάταξη που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Για τη δική σας ασφάλεια, συνδέστε το καλώδιο σε μια γειωμένη πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος, 3 ακίδων, 230 Volt, 50 Hz. Εάν το καλώδιο ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο.

☛ Μην τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων σε σημείο με πολλή ζέστη ή υγρασία, όπως για παράδειγμα, κοντά σε συμβατικό φούρνο ή καλοριφέρ. Πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές τροφοδοσίας ρεύματος του φούρνου και, σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί κάποιο καλώδιο επέκτασης, πρέπει να φέρει τις ίδιες προδιαγραφές με το καλώδιο ρεύματος του φούρνου. Σκουπίστε το εσωτερικό και την τσιμούχα της πόρτας με ένα υγρό πανί, προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

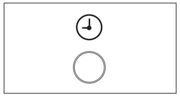
Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ενσωματωμένο ρολόι. Όταν συνδεθεί στην τροφοδοσία ρεύματος οι ενδείξεις «:0», «88:88» ή «12:00» θα εμφανιστούν αυτόματα στην οθόνη.
Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα. Η ώρα μπορεί να προβληθεί είτε με ένδειξη 24 ωρών είτε με ένδειξη 12 ωρών. Πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι:

- Όταν εγκαταστήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά
- Μετά από διακοπή ρεύματος

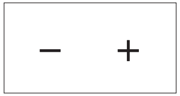
✎ Μην ξεχάσετε να επαναφέρετε το ρολόι κατά την εναλλαγή θερινής-χειμερινής ώρας.

1.

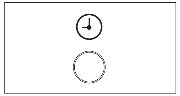
Για την εμφάνιση της ώρας στην...	**Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί ⏲ ...**
ένδειξη 24 ωρών	Μία φορά
ένδειξη 12 ωρών	Δύο φορές



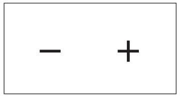
2. Πατήστε τα κουμπιά (−) και (+) για να ρυθμίσετε την ώρα.



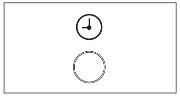
3. Πατήστε το κουμπί ⏲.



4. Πατήστε τα κουμπιά (−) και (+) για να ρυθμίσετε τα λεπτά.



5. Πατήστε το κουμπί ⏲.



GREEK

GREEK

ΛΥΣΕΙΣ ΣΕ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΠΟΡΙΕΣ Η ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο από τα ακόλουθα προβλήματα, δοκιμάστε τις λύσεις που αναφέρονται παρακάτω.

Είναι φυσιολογικό.

- Υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου.
- Ροή αέρα περιμετρικά της πόρτας και στο εξωτερικό περίβλημα.
- Αντανάκλαση φωτός περιμετρικά της πόρτας και του εξωτερικού περιβλήματος.
- Διαφυγή ατμού περιμετρικά της πόρτας ή από τις οπές αερισμού.

Ο φούρνος δεν τίθεται σε λειτουργία με το πάτημα του κουμπιού ◇.

- Είναι η πόρτα τελείως κλειστή;

Το φαγητό είναι εντελώς άψητο.

- Ρυθμίσατε σωστά το χρονοδιακόπτη και/ή πατήσατε το κουμπί ◇;
- Είναι η πόρτα κλειστή;
- Υπερφορτώσατε το ηλεκτρικό κύκλωμα και κάηκε κάποια ασφάλεια ή ενεργοποιήθηκε κάποιος ασφαλειοδιακόπτης;

Το φαγητό είναι υπερβολικά ή ελάχιστα ψημένο.

- Ρυθμίσατε σωστά τη διάρκεια ψησίματος για το συγκεκριμένο τύπο φαγητού;
- Επιλέξατε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος;

Δημιουργία σπινθήρα και κρότου στο εσωτερικό του φούρνου (τόξο).

- Χρησιμοποιήσατε πιάτο με μεταλλική διακόσμηση;
- Αφήσατε κάποιο πιρούνι ή κάποιο άλλο μεταλλικό σκεύος μέσα στο φούρνο;
- Μήπως το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα εσωτερικά τοιχώματα;

Ο φούρνος προκαλεί παρεμβολές με ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

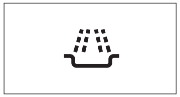
- Ενδέχεται να υπάρξουν μικρές παρεμβολές σε τηλεοράσεις ή ραδιόφωνα κατά τη λειτουργία του φούρνου. Είναι φυσιολογικό. Για να επιλύσετε αυτό το πρόβλημα, τοποθετήστε το φούρνο μακριά από τηλεοράσεις, ραδιόφωνα και κεραίες.
- Εάν υπάρξει παρεμβολή που μπορεί να γίνει αντιληπτή από τον μικροεπεξεργαστή του φούρνου, ενδέχεται να μηδενιστεί η οθόνη. Για να επιλύσετε το πρόβλημα, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας και επανασυνδέστε το. Επαναρυθμίστε την ώρα.

Εάν οι παραπάνω οδηγίες δεν σας καλύπτουν για την επίλυση του προβλήματός σας, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης της SAMSUNG.

ΨΗΣΙΜΟ/ΖΕΣΤΑΜΑ

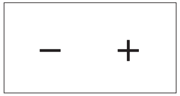
Η ακόλουθη διαδικασία εξηγεί τον τρόπο ψησίματος ή ζεστάματος φαγητού.
Ελέγχετε ΠΑΝΤΑ τις ρυθμίσεις ψησίματος πριν την απομάκρυνσή σας από το φούρνο.
Αρχικά, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.

1. Πατήστε το κουμπί .

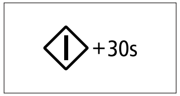


Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 800 W (μέγιστη ισχύς ψησίματος): Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος πατώντας και πάλι το κουμπί , έως ότου εμφανιστεί η αντίστοιχη ένδειξη σε watt. Ανατρέξτε στον πίνακα βαθμίδων ισχύος.

2. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά (—) και (+) όπως απαιτείται.



3. Πατήστε το κουμπί ◇.



Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο περιστρεφόμενος δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.

1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

Ποτέ μην θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία όταν είναι κενός.

Εάν θέλετε να ζεστάνετε ένα πιάτο για μικρό χρονικό διάστημα στη μέγιστη ισχύ (800 W), απλώς πατήστε το κουμπί **+30s** μία φορά για κάθε 30 δευτερόλεπτα χρόνου ψησίματος. Ο φούρνος τίθεται αμέσως σε λειτουργία.

ΒΑΘΜΙΔΕΣ ΙΣΧΥΟΣ

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα στις παρακάτω βαθμίδες ισχύος.

Βαθμίδα ισχύος	Έξοδος	
	ΙΣΧΥΣ	ΓΚΡΙΛ
ΥΨΗΛΗ	800 W	-
ΜΕΤΡΙΑ ΥΨΗΛΗ	600 W	-
ΜΕΤΡΙΑ	450 W	-
ΜΕΤΡΙΑ ΧΑΜΗΛΗ	300 W	-
ΑΠΟΨΥΞΗ (❄)	180 W	-
ΧΑΜΗΛΗ/ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	100 W	-
ΓΚΡΙΛ	-	1100 W
COMBI I ()	600 W	1100 W
COMBI II ()	450 W	1100 W
COMBI III ()	300 W	1100 W

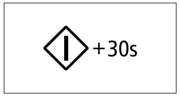
Εάν επιλέξετε υψηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να μειώσετε το χρόνο ψησίματος.

Εάν επιλέξετε χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος.

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος, πατώντας το κουμπί +30s μία φορά, κάθε φορά που θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα.

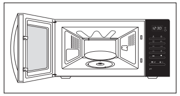
Πατήστε το κουμπί **+30s** μία φορά, κάθε φορά που θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα.



ΔΙΑΚΟΠΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

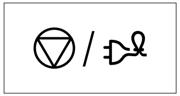
Μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή για να ελέγξετε το φαγητό.

1. Για προσωρινή διακοπή:
Ανοίξτε την πόρτα.



Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Για τη συνέχιση του ψησίματος, κλείστε την πόρτα και πατήστε πάλι το κουμπί ◇.

2. Για οριστική διακοπή:
Πατήστε το κουμπί ▽.



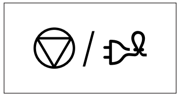
Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Εάν επιθυμείτε να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις ψησίματος, πατήστε πάλι το κουμπί **Stop (Διακοπή)** (▽).

Μπορείτε επίσης να ακυρώσετε οποιαδήποτε ρύθμιση πριν την έναρξη, πατώντας απλώς το κουμπί **Stop (Διακοπή)** (▽).

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος διαθέτει λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας. Η λειτουργία αυτή εξοικονομεί ηλεκτρικό ρεύμα όταν ο φούρνος είναι εκτός λειτουργίας.

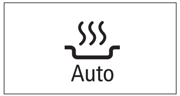
- Πατήστε το κουμπί **Εξοικονόμηση ενέργειας** ().
- Για να εξέλθετε από τη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, ανοίξτε την πόρτα και, τότε, θα εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα ώρα. Ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση.



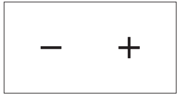
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ

Η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος διαθέτει τέσσερις ήδη προγραμματισμένες ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος.
Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψησίματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος.
Μπορείτε να προσαρμόσετε τον αριθμό των μερίδων πατώντας τα κουμπιά (—) και (+).
Πρώτα, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

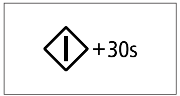
1. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Αυτόματο ζέσταμα** (♨) μία ή περισσότερες φορές.



2. Επιλέξτε το μέγεθος της μερίδας πατώντας τα κουμπιά (—) και (+). (Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα).



3. Πατήστε το κουμπί ◇.



Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει.
Μόλις ολοκληρωθεί:
1) Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα αυτόματου ζεστάματος, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις.

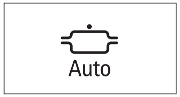
Κωδικός/Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος παραμονής	Συστάσεις
1. Έτοιμο γεύμα (παγωμένο)	300-350 g 400-450 g	3 λεπτά	Τοποθετήστε σε ένα κεραμικό πιάτο και καλύψτε με διαφανή μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για γεύματα που περιλαμβάνουν 3 συστατικά (π.χ. κρέας με σάλτσα, λαχανικά και συνοδευτικό όπως πατάτες, ρύζι ή μακαρόνια).
2. Έτοιμο γεύμα (κατεψυγμένο)	300-350 g 400-450 g	4 λεπτά	Ελέγξτε εάν το πιάτο του έτοιμου κατεψυγμένου γεύματος είναι κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη του έτοιμου γεύματος. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο έτοιμο γεύμα στο κέντρο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για κατεψυγμένα έτοιμα γεύματα που περιλαμβάνουν 3 συστατικά (π.χ. κρέας με σάλτσα, λαχανικά και συνοδευτικό όπως πατάτες, ρύζι ή μακαρόνια).
3. Σούπα/σάλτσα (παγωμένη)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 λεπτά	Ρίξτε τη σούπα/σάλτσα σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο σούπας ή μπολ. Σκεπάστε κατά το ζέσταμα και το χρόνο παραμονής. Ανακινήστε πριν και μετά από το τέλος του χρόνου παραμονής.
4. Ποτά καφές, γάλα, τσάι, νερό (σε θερμοκρασία δωματίου)	150 ml (1 φλιτζάνι) 250 ml (1 κούπα)	1-2 λεπτά	Ρίξτε σε ένα κεραμικό φλιτζάνι (150 ml) ή σε μία κούπα (250 ml) και τοποθετήστε την στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ζεστάνετε χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Ανακινήστε προσεκτικά πριν και μετά από το τέλος του χρόνου παραμονής. Προσέξτε όταν βγάζετε τα φλιτζάνια από το φούρνο (ανατρέξτε στις οδηγίες για την ασφάλεια σχετικά με τα υγρά).

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

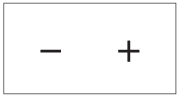
Η λειτουργία αυτόματου ψησίματος διαθέτει τρεις ήδη προγραμματισμένες ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε ούτε τους χρόνους ψησίματος ούτε τη βαθμίδα ισχύος. Μπορείτε να προσαρμόσετε τον αριθμό των μερίδων πατώντας τα κουμπιά (—) και (+).

Πρώτα, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

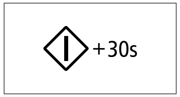
1. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Αυτόματο ψήσιμο** ( ) μία ή περισσότερες φορές.



2. Επιλέξτε το μέγεθος της μερίδας πατώντας τα κουμπιά (—) και (+). (Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα).



3. Πατήστε το κουμπί ◇.



Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει. Μόλις ολοκληρωθεί:

1) Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα αυτόματου ψησίματος, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις.

Κωδικός/Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος παραμονής	Συστάσεις
1. Κατεψυγμένα ζυμαρικά ογκρατέν (κατεψυγμένα)	200 g 400 g	2-3 λεπτά	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα ζυμαρικά ογκρατέν σε γυάλινο πυρέξ κατάλληλου μεγέθους. Τοποθετήστε το σκεύος στη σχάρα. Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για κατεψυγμένα ζυμαρικά ογκρατέν όπως λαζάνια, κανελόνια ή μακαρόνια κοφτά.
2. Κατεψυγμένα μίνι κις/μίνι πίτσα (κατεψυγμένα)	150 g (4-6 τμχ) 250 g (7-9 τμχ)	-	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα μίνι κις ή τις μίνι πίτσες ομοιόμορφα πάνω στη σχάρα.
3. Κατεψυγμένο ψάρι ογκρατέν (κατεψυγμένα)	200 g 400 g	2-3 λεπτά	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι ογκρατέν σε γυάλινο πυρέξ κατάλληλου μεγέθους. Τοποθετήστε το σκεύος στη σχάρα. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για κατεψυγμένα έτοιμα γεύματα που περιλαμβάνουν φιλέτα ψαριού με λαχανικά και σάλτσα.

GE86V-BB_ELE_DE68-03933Z_EL.indd 13
2012-01-05 7:47:30

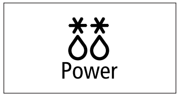
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Με τη λειτουργία αυτόματης απόψυξης, μπορείτε να αποψύξετε κρέας, πουλερικά, ψάρι και ψωμί/κέικ. Ο χρόνος απόψυξης και η βαθμίδα ισχύος ορίζονται αυτόματα.
Εσείς απλώς επιλέγετε το πρόγραμμα και το βάρος.

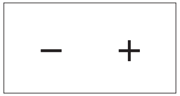
Να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Πρώτα, τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

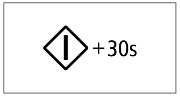
1. Επιλέξτε τον τύπο του φαγητού που θα ψηθεί, πατώντας το κουμπί **Απόψυξη** (⁂) μία ή περισσότερες φορές.
   (Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα).



2. Επιλέξτε το βάρος του φαγητού πατώντας τα κουμπιά (—) και (+).
   Μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος έως και την τιμή των 1500 g.



3. Πατήστε το κουμπί ◇.



Αποτέλεσμα:

- Η διαδικασία της απόψυξης αρχίζει.
- Στο μεσοδιάστημα της απόψυξης, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος υπενθύμισης για να γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά.
- Πατήστε και πάλι το κουμπί◇ για να ολοκληρώσετε την απόψυξη.

Μπορείτε επίσης να αποψύξετε φαγητό με μη αυτόματο τρόπο. Για να το κάνετε αυτό, επιλέξτε τη λειτουργία μικροκυμάτων ψησίματος/ζεστάματος με επίπεδο ισχύος 180 W. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα με τίτλο «Ψήσιμο/Ζέσταμα» στη σελίδα 10.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα Αυτόματης ταχείας απόψυξης, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από την απόψυξη. Τοποθετήστε το κρέας, το πουλερικό, το ψάρι ή το Ψωμί/Κέικ σε κεραμικό πιάτο.

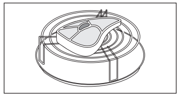
Κωδικός/ Φαγητό	Μέγεθος μερίδας	Χρόνος παραμονής	Συστάσεις
1. Κρέας	200-1500 g	20-60 λεπτά	Καλύψτε τις άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μοσχάρι, αρνί, χοιρινό, μπριζόλες, παϊδάκια και κιμά.
2. Πουλερικά	200-1500 g	20-60 λεπτά	Καλύψτε τα πόδια και τις φτερούγες στα άκρα τους με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το πουλερικό από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για κοτόπουλο ολόκληρο και σε μερίδες.
3. Ψάρι	200-1500 g	20-50 λεπτά	Καλύψτε την ουρά του ψαριού με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το ψάρι από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για ψάρι ολόκληρο και σε φιλέτο.
4. Ψωμί/Κέικ	125-625 g	5-20 λεπτά	Τοποθετήστε το ψωμί σε χαρτί κουζίνας και γυρίστε το από την άλλη πλευρά, μόλις ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο από το φούρνο. Τοποθετήστε το γλυκό σε ένα κεραμικό πιάτο και, εάν είναι δυνατόν, γυρίστε το γλυκό από την άλλη πλευρά, μόλις ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο. (Ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί, μέχρις ότου ανοίξετε την πόρτα. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη ψωμιού, ολόκληρου ή σε τεμάχια, καθώς και για ψωμάκια και μπαγκέτες. Τοποθετήστε τα ψωμάκια κυκλικά. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη κέικ ζύμης μαγιάς, μπισκότα, τσίζκεϊκ και ζύμη σφολιάτας. Δεν είναι κατάλληλο για ζύμη ζαχαροπλαστικής, κέικ φρούτων και με κρέμα, καθώς και κέικ με επικάλυψη σοκολάτας.

Επιλέξτε τη λειτουργία Μη αυτόματη απόψυξη και τη βαθμίδα ισχύος των 180 W, εάν θέλετε να αποψύξετε το φαγητό με μη αυτόματο τρόπο. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τη μη αυτόματη απόψυξη και το χρόνο απόψυξης, ανατρέξτε στις σελίδες 22-23.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία, πιάτα, χάρτινα φλιτζάνια, πετσέτες κ.λπ.

Εάν θέλετε να επιλέξετε τη λειτουργία συνδυασμένου ψησίματος (γκριλ και μικροκύματα), χρησιμοποιήστε μόνο πιάτα που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και σε συμβατικό φούρνο.

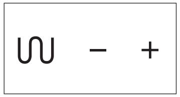


Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με την καταλληλότητα των μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στον Οδηγό χρήσης μαγειρικών σκευών στη σελίδα 17.

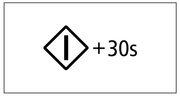
ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

Με το γκριλ μπορείτε να ζεστάνετε και να ροδοψήσετε το φαγητό γρήγορα, χωρίς τη χρήση μικροκυμάτων. Για το λόγο αυτόν, ο φούρνος μικροκυμάτων συνοδεύεται και από μία σχάρα γκριλ.

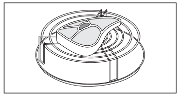
1. Προθερμάνετε το γκριλ στην απαιτούμενη θερμοκρασία, πατώντας το κουμπί **Γκριλ** (∿) και ορίστε το χρόνο προθέρμανσης πατώντας τα κουμπιά (−) και (+).



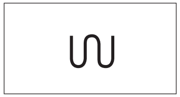
2. Πατήστε το κουμπί ◇.



3. Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα. Κλείστε την πόρτα.

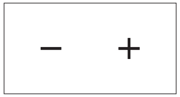


4. Πατήστε το κουμπί ∿.

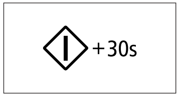


Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη:

5. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος στο γκριλ πατώντας τα κουμπιά (−) και (+). Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος στο γκριλ είναι 60 λεπτά.



6. Πατήστε το κουμπί ◇.



Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος στο γκριλ αρχίζει. Μόλις ολοκληρωθεί:

1) Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

Μην ανησυχήσετε, εάν το θερμαντικό στοιχείο απενεργοποιείται και ενεργοποιείται κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ.
Το σύστημα αυτό είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποτρέπεται η υπερθέρμανση του φούρνου.

Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά πιάτα μέσα στο φούρνο. Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται σε οριζόντια θέση.

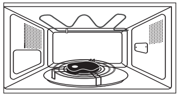
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΓΚΡΙΛ

Μπορείτε επίσης να συνδυάσετε ψήσιμο μικροκυμάτων και γκριλ, για γρήγορο ψήσιμο και ροδοψήσιμο ταυτόχρονα.

ΠΑΝΤΟΤΕ να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων και συμβατικούς φούρνους. Τα γυάλινα και τα κεραμικά πιάτα είναι ιδανικά, καθώς επιτρέπουν στα μικροκύματα να διεισδύουν ομοιόμορφα στο φαγητό.

ΠΑΝΤΟΤΕ να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο.
Κλείστε την πόρτα.



GREEK

GREEK

2. Πατήστε το κουμπί **Combi (Συνδυασμένη λειτουργία)** ( ).

Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζονται οι ακόλουθες ενδείξεις:

(λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ)

600 W (ισχύς)

Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος πατώντας και πάλι το κουμπί **Combi (Συνδυασμένη λειτουργία)** ( ), μέχρις ότου εμφανιστεί η αντίστοιχη βαθμίδα ισχύος.

Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του γκριλ.

3. Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά (–) και (+). Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος στο γκριλ είναι 60 λεπτά.

4. Πατήστε το κουμπί .

Αποτέλεσμα: Η διαδικασία συνδυασμένου ψησίματος αρχίζει. Μόλις ολοκληρωθεί:

1) Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

Η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων για τη συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ είναι 600 W.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΝΗΜΗΣ

Εάν ψήνετε ή ζεσταίνετε τους ίδιους τύπους φαγητών, μπορείτε να αποθηκεύσετε τους χρόνους ψησίματος και τις βαθμίδες ισχύος στη μνήμη του φούρνου, έτσι ώστε να μην είναι ανάγκη να τα ρυθμίζετε κάθε φορά.

Μπορείτε να αποθηκεύσετε δύο διαφορετικές ρυθμίσεις.

Αποθήκευση της ρύθμισης.

1. Για να προγραμματίσετε την...	Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί Μνήμη ( )...
Πρώτη ρύθμιση	Μία φορά (Εμφανίζεται το P1)
Δεύτερη ρύθμιση	Δύο φορές (Εμφανίζεται το P2)

2. Ρυθμίστε το πρόγραμμα ψησίματος όπως συνήθως (χρόνος ψησίματος και βαθμίδα ισχύος), ανατρέξτε στις οδηγίες εάν είναι απαραίτητο.

3. Πατήστε το κουμπί .

Αποτέλεσμα: Οι ρυθμίσεις σας έχουν πλέον αποθηκευτεί στη μνήμη του φούρνου.

Χρήση των ρυθμίσεων.

Πρώτα, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

1. Για να επιλέξετε την...	Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί Μνήμη ( )...
Πρώτη ρύθμιση	Μία φορά (Εμφανίζεται το P1)
Δεύτερη ρύθμιση	Δύο φορές (Εμφανίζεται το P2)

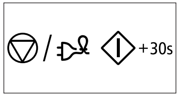
2. Πατήστε το κουμπί .

Αποτέλεσμα: Το φαγητό έχει ψηθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις σας.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΒΟΜΒΗΤΗ

Μπορείτε να απενεργοποιείτε το βομβητή όποτε θέλετε.

1. Πατήστε τα κουμπιά ⊽ και ◇ ταυτόχρονα.

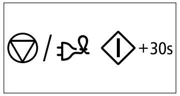


Αποτέλεσμα:
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη.

OFF

- Ο φούρνος δεν ηχεί κάθε φορά που πατάτε κάποιο κουμπί.

2. Για να επαναφέρετε το βομβητή, πατήστε και πάλι τα κουμπιά ⊽ και ◇ ταυτόχρονα.



Αποτέλεσμα:
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ακόλουθη ένδειξη.

On

- Ο φούρνος θα λειτουργεί και πάλι με το βομβητή ενεργοποιημένο.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ένα ειδικό πρόγραμμα ασφαλείας για παιδιά που «κλειδώνει» το φούρνο, ώστε να μην μπορεί να τεθεί ακούσια σε λειτουργία από τα παιδιά και όσους δεν γνωρίζουν τον τρόπο λειτουργίας του φούρνου. Μπορείτε να κλειδώσετε το φούρνο οποιαδήποτε στιγμή.

1. Πατήστε τα κουμπιά 🔒 ταυτόχρονα.

Αποτέλεσμα:
- Ο φούρνος είναι κλειδωμένος (δεν μπορείτε να επιλέξετε καμία λειτουργία).
- Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο «L».

L

2. Για να ξεκλειδώσετε το φούρνο, πατήστε και πάλι τα κουμπιά 🔒 ταυτόχρονα.

Αποτέλεσμα: Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανονικά.

ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Προκειμένου να ψηθεί το φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων, τα μικροκύματα θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να εισχωρήσουν στο φαγητό χωρίς να υπάρξουν αντανακλάσεις ή να απορροφηθούν από το πιάτο που χρησιμοποιείται. Πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά την επιλογή των μαγειρικών σκευών. Εάν στο σκεύος αναγράφεται ότι είναι ασφαλές για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (microwave-safe), δεν χρειάζεται να ανησυχείτε. Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται διάφοροι τύποι μαγειρικών σκευών, η καταλληλότητα και ο τρόπος χρήσης τους σε φούρνο μικροκυμάτων.

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο	✓✗	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες για προστασία ορισμένων σημείων από το υπερβολικό ψήσιμο. Ενδέχεται να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο, εάν το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα τοιχώματα του φούρνου ή εάν χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποσότητα.
Δίσκος κρούστας	✓	Μην προθερμαίνετε για περισσότερο από 8 λεπτά.
Πορσελάνινα και πήλινα σκεύη	✓	Η πορσελάνη, τα πήλινα, τα υαλωμένα πήλινα και φωσφορική πορσελάνη, είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός εάν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
Πολυεστερικά χάρτινα πιάτα μίας χρήσης	✓	Ορισμένα κατεψυγμένα φαγητά είναι συσκευασμένα σε τέτοια πιάτα.
Συσκευασία fast-food		
• Δοχεία από πολυστυρένιο	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα του φαγητού. Η πιθανή υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει το λιώσιμο του πολυστυρενίου.
• Χάρτινες σακούλες ή εφημερίδα	✗	Ενδέχεται να πιάσουν φωτιά.
• Ανακυκλωμένο χαρτί ή μεταλλική διακόσμηση	✗	Μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτρικό τόξο.
Γυάλινα σκεύη		
• Σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
• Σκεύη από λεπτό γυαλί	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητών ή υγρών. Το λεπτό γυαλί ενδέχεται να σπάσει ή να ραγίσει εάν θερμανθεί απότομα.

GREEK

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
• Γυάλινα βάζα	✓	Πρέπει να αφαιρείτε το κάλυμμα. Κατάλληλα μόνο για ζέσταμα.
Μέταλλο		
• Πιάτα	✗	Μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτρικό τόξο ή πυρκαγιά.
• Σύρματα σύσφιξης συσκευασίας κατεψυγμένων προϊόντων	✗	
Χαρτί		
• Πιάτα, φλιτζάνια, χαρτοπετσέτες και χαρτί κουζίνας	✓	Για ψήσιμο μικρής χρονικής διάρκειας και ζέσταμα. Επίσης, για την απορρόφηση της επιπλέον υγρασίας.
• Ανακυκλωμένο χαρτί	✗	Μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτρικό τόξο.
Πλαστικό		
• Δοχεία	✓	Ιδιαίτερα εάν είναι θερμοπλαστικά με αντοχή στη θερμότητα. Ορισμένα άλλα πλαστικά ενδέχεται να παραμορφωθούν ή να αποχρωματιστούν σε υψηλές θερμοκρασίες. Μην χρησιμοποιείτε πλαστική μελαμίνη.
• Διαφανής μεμβράνη	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας. Δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό. Προσέξτε κατά την αφαίρεση της μεμβράνης, καθώς ενδέχεται να διαφύγει καυτός ατμός.
• Σακούλες κατεψυγμένων	✓✗	Μόνον εάν μπορούν να βράσουν ή να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους. Δεν θα πρέπει να είναι αεροστεγείς. Τρυπήστε με ένα πιρούνι, εάν χρειάζεται.
Κερόκολλα ή λαδόκολλα	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας και την αποφυγή πιτσιλισμάτων.

✓ : **Συνιστάται**

✓✗ : **Χρήση με προσοχή**

✗ : **Μη ασφαλές**

ΟΔΗΓΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό, έλκονται και απορροφώνται από τα υγρά, το λίπος και τη ζάχαρη που περιέχει.
Τα μικροκύματα αυξάνουν σε μεγάλο βαθμό την κινητικότητα των μορίων των τροφίμων. Η μεγάλη κινητικότητα των μορίων αυτών δημιουργεί τριβή και η θερμότητα που εκλύεται ψήνει το φαγητό.

ΨΗΣΙΜΟ

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα:
Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να επιτρέπουν τη διείσδυση μικροκυμάτων, για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα. Τα μικροκύματα ανακλώνται από μέταλλα όπως ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο και χαλκός, αλλά μπορούν να διεισδύσουν σε υλικά όπως κεραμικά, γυαλί, πορσελάνη και πλαστικά, καθώς επίσης σε χαρτί και ξύλο. Για αυτόν το λόγο, ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία για το ψήσιμο του φαγητού.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα:
Υπάρχουν πολλά είδη τροφής κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα, όπως τα φρέσκα ή τα κατεψυγμένα λαχανικά, τα φρούτα, τα ζυμαρικά, το ρύζι, τα δημητριακά, τα όσπρια, τα ψάρια και το κρέας. Σάλτσες, κρέμες κάσταρντ, σούπες, πουτίγκες στον ατμό, μαρμελάδες και τουρσιά είναι επίσης κατάλληλα για ψήσιμο σε φούρνο μικροκυμάτων. Γενικά, το ψήσιμο με μικροκύματα είναι ιδανικό για οποιαδήποτε τροφή θα μπορούσε να προετοιμαστεί σε εστία. Για παράδειγμα, λιωμένο βούτυρο ή σοκολάτα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τις συμβουλές και τις τεχνικές).

Σκέπασμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος
Το σκέπασμα του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος είναι πολύ σημαντικό, καθώς το νερό που εξατμίζεται συμβάλλει στη διαδικασία ψησίματος με τη μορφή ατμού. Μπορείτε να σκεπάσετε το φαγητό με διάφορους τρόπους: π.χ. με ένα κεραμικό πιάτο, πλαστικό καπάκι ή διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για μικροκύματα.

Χρόνοι παραμονής
Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ο χρόνος παραμονής είναι σημαντικός διότι έτσι εξισώνεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Οδηγός ψησίματος για κατεψυγμένα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα – ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.
Ανακατέψτε δύο φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος και μία φορά μετά το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Σπανάκι	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Μπρόκολο	300 g	600 W	9-10	2-3	Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Αρακάς	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Φασολάκια φρέσκα	300 g	600 W	8-9	2-3	Προσθέστε 30 ml (2 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (καρότα/ αρακάς/ καλαμπόκι)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (κινέζικο στυλ)	300 g	600 W	8-9	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.

Οδηγός ψησίματος για ρύζι και ζυμαρικά

Ρύζι: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι – το ρύζι διπλασιάζεται σε όγκο κατά το μαγείρεμά του. Ψήστε σκεπασμένο.
Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, ανακινήστε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι ή μυρωδικά και βούτυρο.
Παρατήρηση: Το ρύζι ενδέχεται να έχει απορροφήσει όλο το νερό μετά από την ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος.

Ζυμαρικά: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ. Προσθέστε βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Ψήστε σκεπασμένο.
Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά τη διάρκεια και αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Σκεπάστε το μπολ κατά το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Λευκό ρύζι (μισοβρασμένο)	250 g	800 W	16-17	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Καστανό ρύζι (μισοβρασμένο)	250 g	800 W	21-22	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Ανάμικτο ρύζι (κανονικό + άγριο ρύζι)	250 g	800 W	17-18	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Ανάμικτα δημητριακά (ρύζι + δημητριακά)	250 g	800 W	18-19	5	Προσθέστε 400 ml κρύο νερό.
Ζυμαρικά	250 g	800 W	11-12	5	Προσθέστε 1000 ml ζεστό νερό.

GE86V-BB_ELE_DE68-03933Z_EL.indd 19 2012-01-05 7:47:32

GREEK

Οδηγός ψησίματος για φρέσκα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml κρύο νερό (2-3 κουτ. σούπας) για κάθε 250 g, εκτός εάν συνιστάται άλλη ποσότητα νερού - ανατρέξτε στον πίνακα. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα - ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια και μία φορά αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο.

Σκεπάστε κατά τη διάρκεια χρόνου παραμονής 3 λεπτών.

Συμβουλή: Κόψτε τα φρέσκα λαχανικά σε ομοιόμορφα τεμάχια. Όσο πιο μικρά είναι, τόσο πιο γρήγορα θα ψηθούν.

Όλα τα φρέσκα λαχανικά θα πρέπει να ψήνονται στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων (800 W).

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Μπρόκολο	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοίου μεγέθους. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Λαχανάκια Βρυξελλών	250 g	5½-6½	3	Προσθέστε 60-75 ml (5-6 κουτ. σούπας) νερό.
Καρότα	250 g	4½-5	3	Κόψτε τα καρότα σε ομοιόμορφα τεμάχια.
Κουνουπίδι	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοίου μεγέθους. Κόψτε τα μεγάλα ανθύλλια στη μέση. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Κολοκύθια	250 g	3½-4	3	Κόψτε τα κολοκύθια σε φέτες. Προσθέστε 30 ml (2 κουτ. σούπας) νερό ή ένα κομματάκι βούτυρο. Ψήστε τα μέχρις ότου γίνουν τρυφερά.
Μελιτζάνες	250 g	3½-4	3	Κόψτε τις μελιτζάνες σε μικρές φέτες και ραντίστε με χυμό λεμονιού (1 κουτ. σούπας).
Πράσα	250 g	4½-5	3	Κόψτε τα πράσα σε χοντρές φέτες.
Μανιτάρια	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Προετοιμάστε τα μικρά μανιτάρια ολόκληρα και τα μεγάλα, κομμένα σε φέτες. Μην προσθέσετε νερό. Ραντίστε με χυμό λεμονιού. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Στραγγίξτε πριν το σερβίρισμα.
Κρεμμύδια	250 g	5½-6	3	Κόψτε τα κρεμμύδια σε φέτες ή στη μέση. Προσθέστε μόνον 15 ml (1 κουτ. σούπας) νερό.
Πιπεριά	250 g	4½-5	3	Κόψτε την πιπεριά σε λεπτές φέτες.
Πατάτες	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Ζυγίστε τις καθαρισμένες πατάτες και κόψτε τις σε δύο ή σε τέσσερα όμοια κομμάτια.
Γογγύλι	250 g	5-5½	3	Κόψτε το γογγύλι σε μικρούς κύβους.

ΖΕΣΤΑΜΑ

Ο φούρνος μικροκυμάτων θα ζεστάνει το φαγητό σε πολύ μικρότερο χρόνο από όσο χρειάζονται οι εστίες των συμβατικών φούρνων.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως οδηγό τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους ζεστάματος που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα έχουν ληφθεί υπ’ όψιν σύμφωνα με την παραδοχή ότι τα υγρά βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου από +18 έως +20 °C και το κρύο φαγητό βρίσκεται σε θερμοκρασία από +5 έως +7 °C.

Τοποθέτηση και σκέπασμα

Αποφύγετε το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων, όπως μεγάλα τεμάχια κρέατος – έχουν την τάση να ψήνονται υπερβολικά και να χάνουν τα υγρά τους προτού ζεσταθούν επαρκώς στο κέντρο τους. Το ζέσταμα μικρών τεμαχίων είναι πιο επιτυχημένο.

Βαθμίδες ισχύος και ανάδευση

Ορισμένες τροφές μπορούν να ζεσταθούν στα 800 W, ενώ άλλες πρέπει να ζεσταίνονται στα 600 W, 450 W ή ακόμα και στα 300 W.

Ελέγξτε τους πίνακες για καθοδήγηση. Γενικά, είναι καλύτερα να ζεσταίνετε το φαγητό χρησιμοποιώντας χαμηλές βαθμίδες ισχύος, εάν το φαγητό είναι τρυφερό, σε μεγάλες ποσότητες ή εάν πρόκειται να ζεσταθεί πολύ γρήγορα (π.χ. κρεατόπιτες).

Ανακατέψτε καλά ή γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά κατά το ζέσταμα, για καλύτερα αποτελέσματα. Όποτε είναι δυνατόν, ανακατέψτε και πάλι πριν από το σερβίρισμα.

Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί με αποτέλεσμα την πρόκληση εγκαυμάτων, ανακατέψτε πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα. Διατηρήστε τα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά το χρόνο παραμονής. Συνιστούμε να τοποθετήσετε στα υγρά ένα πλαστικό κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι. Αποφύγετε την υπερθέρμανση (και, επομένως, το χύσιμο) του φαγητού. Είναι προτιμότερο να υποτιμήσετε το χρόνο ψησίματος και να αυξήσετε το χρόνο ζεστάματος, εάν χρειαστεί.

Χρόνοι ζεστάματος και παραμονής

Όταν ζεσταίνετε φαγητό για πρώτη φορά, καλό θα ήταν να σημειώσετε το χρόνο που χρειάζεται, για μελλοντική αναφορά.

Πάντοτε να βεβαιώνεστε ότι το ζεσταμένο φαγητό έχει ζεσταθεί εσωτερικά.

Αφήστε το φαγητό να σταθεί για μικρό χρονικό διάστημα μετά το ζέσταμα – ώστε να υπάρξει εξίσωση της θερμοκρασίας.

Ο συνιστώμενος χρόνος παραμονής μετά το ζέσταμα είναι 2-4 λεπτά, εκτός εάν στον πίνακα συνιστάται άλλη τιμή.

Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο σχετικά με τα μέτρα προφύλαξης.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΥΓΡΩΝ

Πάντοτε να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισωθεί η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο, και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί και να προκληθούν εγκαύματα, τοποθετήστε ένα κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι μέσα στα ποτά και ανακατέψτε τα πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΒΡΕΦΙΚΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ: Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα!
Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά προτού σερβίρετε. Ανακατέψτε και πάλι και ελέγξτε τη θερμοκρασία.
Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: μεταξύ 30-40 °C.
ΒΡΕΦΙΚΟ ΓΑΛΑ: Αδειάστε το γάλα σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Ζεστάνετε χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Ποτέ μην ζεσταίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί εάν υπερθερμανθεί. Ανακινήστε καλά πριν το αφήσετε να κρυώσει, και πάλι πριν το σερβίρετε! Να ελέγχετε πάντοτε με προσοχή τη θερμοκρασία του βρεφικού γάλακτος ή των βρεφικών τροφών προτού ταΐσετε το μωρό. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: περί τους 37 °C.
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Η βρεφική τροφή πρέπει να ελέγχεται με ιδιαίτερη προσοχή πριν το σερβίρισμα, για να αποφευχθούν τα εγκαύματα.
Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον παρακάτω πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Ζέσταμα βρεφικών τροφών και γάλακτος

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Ώρα	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Βρεφική τροφή (λαχανικά + κρέας)	190 g	600 W	30 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικός χυλός (δημητριακά + γάλα + φρούτο)	190 g	600 W	20 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικό γάλα	100 ml 200 ml	300 W	30-40 δευτ. 50 δευτ. έως 1 λεπτό	2-3	Ανακατέψτε ή ανακινήστε καλά και αδειάστε σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Τοποθετήστε στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Μαγειρέψτε με το μπολ ξεσκέπαστο. Ανακινήστε καλά και αφήστε το να σταθεί για 3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακινήστε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.

Ζέσταμα υγρών και τροφών

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Ποτά (καφές, τσάι και νερό)	150 ml (1 φλιτζάνι) 250 ml (1 κούπα)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Βάλτε το υγρό σε φλιτζάνια και ζεστάνετε χωρίς να τα σκεπάσετε. Τοποθετήστε το φλιτζάνι/κούπα στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Αφήστε τα μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής και ανακατέψτε καλά.
Σούπα (παγωμένη)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. Ανακατέψτε και πάλι πριν το σερβίρισμα.
Ραγού (παγωμένο)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Τοποθετήστε το ραγού σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε ανά διαστήματα κατά το ζέσταμα, και πάλι πριν το χρόνο παραμονής και το σερβίρισμα.
Ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	4½-5½	3	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά (π.χ. σπαγγέτι ή λαζάνια) σε επίπεδο κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε πριν το σερβίρισμα.
Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	5-6	3	Τοποθετήστε τα γεμιστά ζυμαρικά (π.χ. ραβιόλια, τορτελίνια) σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε ανά διαστήματα κατά το ζέσταμα, και πάλι πριν το χρόνο παραμονής και το σερβίρισμα.
Γεύμα σε πιάτο (παγωμένο)	350 g	600 W	5½-6½	3	Τοποθετήστε το γεύμα, που αποτελείται από 2-3 παγωμένα συστατικά, σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων.

ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ

Τα μικροκύματα είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να αποψύχετε κατεψυγμένο φαγητό. Τα μικροκύματα ξεπαγώνουν σιγά-σιγά το κατεψυγμένο φαγητό, σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να είναι μεγάλο πλεονέκτημα, εάν εμφανιστούν ξαφνικά επισκέπτες που δεν τους περιμένατε.

Τα κατεψυγμένα πουλερικά πρέπει να ξεπαγώσουν καλά πριν μαγειρευτούν. Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά σύρματα και ξετυλίξτε τα από το περιτύλιγμα, έτσι ώστε να στραγγίσουν τα υγρά από την απόψυξη.

Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό σε ένα πιάτο, χωρίς να το σκεπάσετε. Γείρετε το πιάτο, στραγγίξτε τα υγρά και αφαιρέστε τα εντόσθια το συντομότερο δυνατόν.

Να ελέγχετε το φαγητό ανά διαστήματα για να βεβαιωθείτε ότι δεν θερμαίνεται.

Εάν τα μικρότερα και λεπτότερα μέρη του κατεψυγμένου φαγητού αρχίσουν να θερμαίνονται, μπορείτε να τα καλύψετε, τοποθετώντας μικρές ταινίες αλουμινόχαρτου γύρω τους, κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Εάν η εξωτερική επιφάνεια του πουλερικού αρχίσει να θερμαίνεται, σταματήστε την απόψυξη και αφήστε το να σταθεί για 20 λεπτά, προτού συνεχίσετε.

Αφήστε το ψάρι, το κρέας και τα πουλερικά να σταθούν, προκειμένου να ολοκληρωθεί η απόψυξη. Ο χρόνος παραμονής για την πλήρη απόψυξη θα ποικίλλει, ανάλογα με την ποσότητα που αποψύχεται. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

Συμβουλή: Τα τρόφιμα αποψύχονται καλύτερα όταν είναι επίπεδα παρά όταν έχουν μεγαλύτερο πάχος, και οι μικρότερες ποσότητες χρειάζονται λιγότερο χρόνο από τις μεγαλύτερες. Να θυμάστε αυτή τη συμβουλή όταν καταψύχετε και αποψύχετε τρόφιμα.

Για την απόψυξη κατεψυγμένου φαγητού από θερμοκρασία περίπου -18 έως -20 °C, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για καθοδήγηση.

GE86V-BB_ELE_DE68-03933Z_EL.indd 22 2012-01-05 7:47:32

Όλα τα κατεψυγμένα φαγητά θα πρέπει να αποψύχονται σε ισχύ απόψυξης (180 W).

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Κρέας				
Κιμάς μοσχαρίσιος	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Τοποθετήστε το κρέας σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Χοιρινές μπριζόλες	250 g	7½-8½		
Πουλερικά				
Κομμάτια κοτόπουλου	500 g (2 τμχ)	14½-15½	15-40	Πρώτα, τοποθετήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου με την πέτσα προς τα κάτω ή το ολόκληρο κοτόπουλο με το στήθος προς τα κάτω σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τα λεπτότερα μέρη, όπως τις φτερούγες και τα άκρα με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Ολόκληρο κοτόπουλο	900 g	28-30		
Ψάρι				
Φιλέτα ψαριού	250 g (2 τμχ) 400 g (4 τμχ)	6-7 12-13	5-15	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι στο μέσον ενός ρηχού κεραμικού πιάτου. Τοποθετήστε τα λεπτότερα μέρη κάτω από τα παχύτερα μέρη. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Φρούτα				
Μούρα	250 g	6-7	5-10	Απλώστε τα φρούτα σε ένα ρηχό, στρογγυλό γυάλινο πιάτο (μεγάλης διαμέτρου).
Ψωμί				
Φραντζολάκια (καθένα περίπου 50 g)	2 τμχ 4 τμχ	½-1 2-2½	5-20	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια σε κύκλο ή το ψωμί οριζοντίως επάνω σε χαρτί κουζίνας, στο μέσον του περιστρεφόμενου δίσκου. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Τοστ/Σάντουιτς	250 g	4½-5		
Γερμανικό ψωμί (αλεύρι από σιτάρι + σίκαλη)	500 g	8-10		

ΓΚΡΙΛ

Το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή του φούρνου. Λειτουργεί όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Η περιστροφή του περιστρεφόμενου δίσκου βοηθά το φαγητό να ροδίζει πιο ομοιόμορφα. Η προθέρμανση του γκριλ για 3-4 λεπτά θα κάνει το φαγητό να ροδίσει ταχύτερα.

Σκεύη για το γκριλ:
Θα πρέπει να είναι πυρίμαχα και μπορούν να περιέχουν μέταλλο. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος οποιουδήποτε είδους, γιατί μπορεί να λιώσει.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ:
Παϊδάκια, λουκάνικα, μπριζόλες, μπιφτέκια, μπέικον και χοιρομέρι, λεπτές μερίδες ψαριού, σάντουιτς και όλων των ειδών τα τοστ με γέμιση.

Σημαντική παρατήρηση:
Όταν χρησιμοποιείται αποκλειστικά η λειτουργία του γκριλ, βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και σε οριζόντια θέση και όχι στο πίσω τοίχωμα και σε κατακόρυφη θέση. Σας υπενθυμίζουμε ότι τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία.

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ

Αυτή η λειτουργία ψησίματος συνδυάζει την ακτινοβολούμενη θερμότητα από το γκριλ με την ταχύτητα του ψησίματος με τα μικροκύματα. Λειτουργεί μόνον όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Λόγω της περιστροφής του περιστρεφόμενου δίσκου, το φαγητό ροδίζει ομοιόμορφα. Σε αυτό το μοντέλο υπάρχουν τρεις συνδυασμοί λειτουργιών: 600 W + γκριλ, 450 W + γκριλ και 300 W + γκριλ.

Σκεύη για μαγείρεμα με μικροκύματα + γκριλ
Να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνώνται από τα μικροκύματα. Τα σκεύη θα πρέπει να είναι πυρίμαχα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη όταν χρησιμοποιείτε συνδυασμένη λειτουργία. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος οποιουδήποτε είδους, γιατί μπορεί να λιώσει.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα + γκριλ:
Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με συνδυασμένη λειτουργία είναι όλα τα είδη μαγειρεμένου φαγητού που χρειάζονται ζέσταμα και ξεροψήσιμο (π.χ. μαγειρεμένα ζυμαρικά), καθώς και φαγητά που χρειάζονται σύντομο χρόνο ψησίματος, για να ξεροψηθεί η επιφάνεια. Επίσης, η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μερίδες φαγητού με μεγάλο πάχος, που χρειάζονται ξεροψημένη και τραγανή επιφάνεια (π.χ. κομμάτια κοτόπουλου, να τα γυρίζετε στη μέση του χρόνου ψησίματος). Ανατρέξτε στον πίνακα του γκριλ για περισσότερες λεπτομέρειες.

Σημαντική παρατήρηση:
Όταν χρησιμοποιείται συνδυασμένη λειτουργία (μικροκύματα + γκριλ), βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και σε οριζόντια θέση και όχι στο πίσω τοίχωμα και σε κατακόρυφη θέση. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία. Διαφορετικά, πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Ανατρέξτε στις οδηγίες που δίνονται στο παρακάτω διάγραμμα.
Θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό, αν θέλετε να ροδίζει και από τις δύο πλευρές.

Οδηγός χρήσης γκριλ για κατεψυγμένα τρόφιμα

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ.

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος 1ης πλευράς (λεπτά)	Χρόνος 2ης πλευράς (λεπτά)	Οδηγίες
Φραντζολάκια (καθένα περίπου 50 g)	2 τμχ 4 τμχ	ΜΚ + Γκριλ	300 W + Γκριλ 1-1½ 2-2½	Μόνο γκριλ 1-2 1-2	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια κυκλικά στη σχάρα. Ψήστε στο γκριλ την άλλη πλευρά από τα φραντζολάκια, ωσότου ροδίσουν όσο τα θέλετε. Αφήστε να σταθούν για 2-5 λεπτά.
Μπαγκέτες + επικάλυψη (ντομάτες, τυρί, ζαμπόν, μανιτάρια)	250-300 g (2 τμχ)	450 W + Γκριλ	8-9	-	Τοποθετήστε 2 κατεψυγμένες μπαγκέτες στη σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
Ογκρατέν (λαχανικά ή πατάτες)	400 g	450 W + Γκριλ	13-14	-	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ωγκρατέν σε ένα μικρό, στρογγυλό πυρέξ πιάτο. Τοποθετήστε το σκεύος στη σχάρα. Μετά το μαγείρεμα αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
Ζυμαρικά (κανελόνια, μακαρόνια κοφτά, λαζάνια)	400 g	ΜΚ + Γκριλ	600 W + Γκριλ 14-15	Μόνο γκριλ 2-3	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά ωγκρατέν σε ένα επίπεδο, ορθογώνιο πυρέξ πιάτο. Τοποθετήστε το πιάτο απευθείας στο δίσκο περιστροφής. Μετά το μαγείρεμα αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.
Κροκέτες κοτόπουλου	250 g	450 W + Γκριλ	5-5½	3-3½	Τοποθετήστε τις κροκέτες κοτόπουλου στη σχάρα. Γυρίστε αφού παρέλθει ο πρώτος χρόνος.
Πατατάκια φούρνου	250 g	450 W + Γκριλ	9-11	4-5	Τοποθετήστε τα πατατάκια φούρνου ομοιόμορφα σε χαρτί ψησίματος στη σχάρα.

Οδηγός χρήσης γκριλ για νωπά τρόφιμα

Προθερμάνετε το γκριλ στη λειτουργία γκριλ για 3-4 λεπτά.
Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ.

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος 1ης πλευράς (λεπτά)	Χρόνος 2ης πλευράς (λεπτά)	Οδηγίες
Φέτες τοστ	4 τμχ (καθεμία 25 g)	Μόνο γκριλ	4-5	4½-5½	Τοποθετήστε τις φέτες τοστ στη σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη.
Φραντζολάκια ψωμιού (προψημένα)	2-4 τεμάχια	Μόνο γκριλ	2-3	2-3	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια ψωμιού πρώτα με την κάτω όψη προς τα επάνω, σε κύκλο, απευθείας επάνω στο δίσκο περιστροφής.
Ντομάτες ψητές	200 g (2 τμχ) 400 g (4 τμχ)	ΜΚ + Γκριλ	300 W + Γκριλ 4½-5½ 7-8	Μόνο γκριλ 2-3	Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Απλώστε λίγο τυρί επάνω τους. Τοποθετήστε τις κυκλικά σε ένα επίπεδο, γυάλινο πυρέξ. Τοποθετήστε τις στη σχάρα.
Τοστ Χαβάη (Ζαμπόν, ανανάς, τυρί σε φέτες)	2 τμχ (300 g)	450 W + Γκριλ	3½-4	-	Πρώτα ψήστε τις φέτες του ψωμιού. Τοποθετήστε το τοστ με τη γέμιση στη σχάρα. Τοποθετήστε 2 τοστ απέναντι, απευθείας επάνω στη σχάρα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος 1ης πλευράς (λεπτά)	Χρόνος 2ης πλευράς (λεπτά)	Οδηγίες
Πατάτες ψητές	250 g 500 g	600 W + Γκριλ	4½-5½ 8-9	-	Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετήστε τις κυκλικά επάνω στη σχάρα, με την κομμένη πλευρά προς το γκριλ.
Κομμάτια κοτόπουλου	450-500 g (2 τμχ)	300 W + Γκριλ	10-12	12-13	Προετοιμάστε τα κομμάτια του κοτόπουλου, με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά, με τα κόκαλα προς τη μέση. Μην τοποθετείτε κομμάτι κοτόπουλου στο κέντρο της σχάρας. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
Αρνίσια παϊδάκια/ μοσχαρίσιες μπριζόλες (μεσαίο μέγεθος)	400 g (4 τμχ)	Μόνο γκριλ	12-15	9-12	Αλείψτε τα αρνίσια παϊδάκια με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά στη σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
Χοιρινές μπριζόλες	250 g (2 τμχ)	ΜΚ + Γκριλ	300 W + Γκριλ 7-8	Μόνο γκριλ 6-7	Αλείψτε τις χοιρινές μπριζόλες με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά στη σχάρα. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.
Ψητά μήλα	1 μήλο (περίπου 200 g) 2 μήλα (περίπου 400 g)	300 W + Γκριλ	4-4½ 6-7	-	Τρυπήστε τα μήλα, αφαιρέστε τα κουκούτσια και γεμίστε τα με σταφίδες και μαρμελάδα. Πασπαλίστε τα με φέτες αμυγδάλου. Τοποθετήστε τα μήλα σε ένα ρηχό πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε το πιάτο απευθείας στο δίσκο περιστροφής.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΛΙΩΣΙΜΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Τοποθετήστε 50 g βούτυρο σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ζεστάνετε για 30-40 δευτερόλεπτα στα 800 W, μέχρις ότου λιώσει το βούτυρο.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Τοποθετήστε 100 g σοκολάτα σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Ζεστάνετε για 3-5 λεπτά στα 450 W, μέχρις ότου λιώσει η σοκολάτα. Ανακατέψτε μία ή δύο φορές κατά το λιώσιμο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το πιάτο!

ΛΙΩΣΙΜΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

Τοποθετήστε 20 g κρυσταλλικού μελιού σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Ζεστάνετε για 20-30 δευτερόλεπτα στα 300 W, μέχρις ότου λιώσει το μέλι.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ

Απλώστε τα ξηρά φύλλα ζελατίνης (10 g) επί 5 λεπτά σε κρύο νερό. Τοποθετήστε τη στραγγισμένη ζελατίνη σε ένα μικρό μπολ πυρέξ. Ζεστάνετε επί 1 λεπτό στα 300 W. Ανακατέψτε μετά το λιώσιμο.

ΓΛΑΣΟ (ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΤΟΥΡΤΕΣ)

Ανακατέψτε γλάσο στιγμής (περίπου 14 g) με 40 g ζάχαρη και 250 ml κρύο νερό. Ψήστε χωρίς σκέπασμα σε γυάλινο μπολ πυρέξ για 3,5 έως 4,5 λεπτά στα 800 W, έως ότου το γλάσο να γίνει διαφανές. Ανακατέψτε δυο φορές κατά το ψήσιμο.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Τοποθετήστε 600 g φρούτων (π.χ. διάφορα μούρα) σε γυάλινο μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Προσθέστε 300 g ζάχαρη συντήρησης και ανακατέψτε καλά. Ψήστε σκεπασμένο επί 10-12 λεπτά στα 800 W. Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το ψήσιμο. Αδειάστε το μείγμα κατευθείαν σε μικρά βαζάκια μαρμελάδας με βιδωτό καπάκι. Αφήστε να σταθούν σκεπασμένα για 5 λεπτά.

ΠΟΥΤΙΓΚΑ

Αναμείξτε το μείγμα πουτίγκας με ζάχαρη και γάλα (500 ml) ακολουθώντας τις οδηγίες του παρασκευαστή και ανακατέψτε καλά. Χρησιμοποιήστε γυάλινο μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Ψήστε σκεπασμένο επί 6,5 έως 7,5 λεπτά στα 800 W. Ανακατέψτε καλά πολλές φορές κατά το ψήσιμο.

ΚΑΒΟΥΡΝΤΙΣΜΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΣΕ ΦΕΤΕΣ

Απλώστε ομοιόμορφα 30 g φετών αμυγδάλου σε ένα κεραμικό πιάτο μεσαίου μεγέθους. Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το καβούρντισμα για 3,5 έως 4,5 λεπτά στα 600 W. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά στο φούρνο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το πιάτο!

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Τα παρακάτω εξαρτήματα του φούρνου μικροκυμάτων θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά, προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση λίπους και υπολειμμάτων τροφών:

- Εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες
- Πόρτα και τσιμούχες πόρτας
- Περιστρεφόμενος δίσκος και δακτύλιος κύλισης

☛ **ΠΑΝΤΟΤΕ** να φροντίζετε, ώστε οι τσιμούχες της πόρτας να είναι καθαρές και η πόρτα να κλείνει κανονικά.

☛ Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια η οποία ενδέχεται να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.

1. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα μαλακό πανί και χλιαρό νερό με σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
2. Απομακρύνετε τυχόν πιτσιλιές ή λεκέδες από τις εσωτερικές επιφάνειες ή από το δακτύλιο κύλισης με ένα πανί και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
3. Για την αφαίρεση τροφής που έχει κολλήσει και την απομάκρυνση των μυρωδιών, τοποθετήστε στον περιστρεφόμενο δίσκο ένα φλιτζάνι αραιωμένου χυμού λεμονιού και θερμάνετε για δέκα λεπτά στη μέγιστη βαθμίδα ισχύος.
4. Να πλένετε το πιάτο (πλένεται σε πλυντήριο πιάτων) όποτε απαιτείται.

ΜΗΝ ρίχνετε νερό στις οπές εξαερισμού. **ΠΟΤΕ** μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά με αποξεστικά και χημικούς διαλύτες. Προσέξτε ιδιαίτερα όταν καθαρίζετε τις τσιμούχες της πόρτας, προκειμένου να διασφαλίσετε ότι δεν υπάρχουν σωματίδια που:

- Συσσωρεύονται
- Εμποδίζουν το σωστό κλείσιμο της πόρτας

Να καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων μετά από κάθε χρήση χρησιμοποιώντας ένα ήπιο διάλυμα καθαρισμού, αλλά αφήνετε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει προτού τον καθαρίσετε, προκειμένου να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς.

ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Πρέπει να παίρνετε μερικές απλές προφυλάξεις όταν αποθηκεύετε ή στέλνετε για σέρβις το φούρνο μικροκυμάτων.
Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν φθαρεί:

- Σπασμένη ασφάλεια
- Φθαρμένες τσιμούχες
- Παραμορφωμένο ή αλλοιωμένο περίβλημα του φούρνου

Οι επισκευές θα πρέπει να γίνονται αποκλειστικά από ειδικευμένο τεχνικό σέρβις.

☛ **ΠΟΤΕ** μην αφαιρείτε το εξωτερικό περίβλημα από το φούρνο. Εάν ο φούρνος είναι ελαττωματικός και χρειάζεται σέρβις ή έχετε αμφιβολίες για την κατάστασή του:

- Αποσυνδέστε τον από την πρίζα
- Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις

Αν θέλετε να αποθηκεύσετε το φούρνο σας προσωρινά, επιλέξτε έναν ξηρό χώρο, χωρίς σκόνη.
Λόγος: Η σκόνη και η υγρασία ενδέχεται να βλάψουν τα λειτουργικά μέρη του φούρνου.

Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

GE86V-BB_ELE_DE68-03933Z_EL.indd 26 2012-01-05 7:47:33

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η SAMSUNG προσπαθεί συνεχώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Επομένως, οι προδιαγραφές σχεδιασμού και αυτές οι οδηγίες χρήσης ενδέχεται να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Μοντέλο	GE86V
Πηγή ρεύματος	230 V ~ 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος Μικροκύματα Γκριλ Συνδυασμένη λειτουργία	 1200 W 1100 W 2300 W
Ισχύς εξόδου	100 W / 800 W (IEC-705)
Συχνότητα λειτουργίας	2450 MHz
Μάγνητρο	OM75P(31)
Μέθοδος ψύξης	Μοτέρ με ανεμιστήρα ψύξης
Διαστάσεις (Π x Υ x Β) Εξωτερικά Κοιλότητα φούρνου	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Όγκος	23 λίτρα
Βάρος Καθαρό	 13 kg περίπου

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ερωτησεισ ή σχολια

Χωρα	Καλεστε	ή επισκεφθειτε μασ στην ηλεκτρονικη μασ διευθυνση
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Κωδικός: DE68-03933Z

GE86V

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

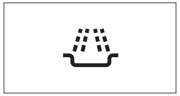
CONTENTS

Quick look-up guide 2
Oven 3
Control panel 4
Accessories 4
Installing your microwave oven 9
Setting the time 9
What to do if you are in doubt or have a problem 10
Cooking/Reheating 10
Power levels 11
Adjusting the cooking time 11
Stopping the cooking 11
Setting the energy save mode 11
Using the auto reheat feature 12
Auto reheat settings 12
Using the auto cook feature 13
Auto cook settings 13
Using the auto power defrost feature 14
Auto power defrost settings 14
Choosing the accessories 15
Grilling 15
Combining microwaves and the grill 15
Using the memory feature 16
Switching the beeper off 17
Safety-locking your microwave oven 17
Cookware guide 17
Cooking guide 18
Cleaning your microwave oven 26
Storing and repairing your microwave oven 26
Technical specifications 27

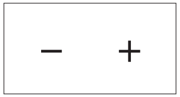
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the button one or more times.

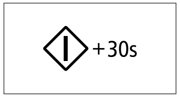


2. Set the cooking time by pressing the (–) and (+) buttons as required.



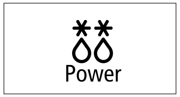
3. Press the button.

   Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

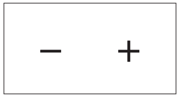


If you want to auto Rapid defrost some food.

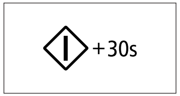
1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power** button one or more times.



2. Select the food weight by pressing the (–) and (+) buttons.

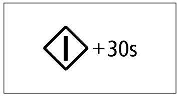


3. Press the button.



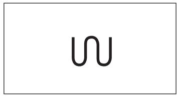
If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

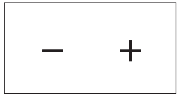


If you want to grill some food.

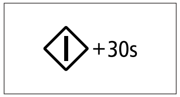
1. Press the ꟺ button.



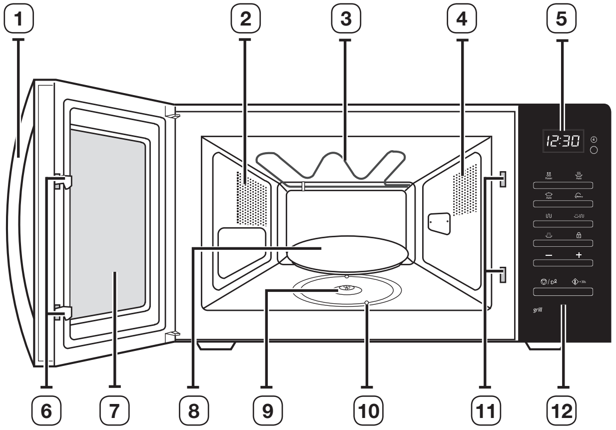
2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons.



3. Press the ◇ button



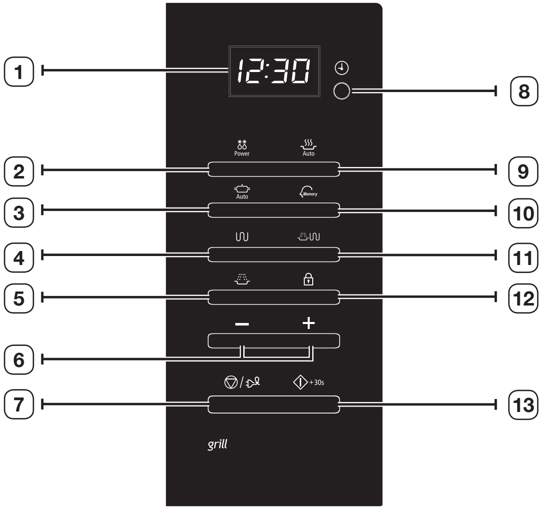
OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

GE86V-BB_ELE_DE68-03933Z_EN.indd 3 2012-01-05 7:49:05

CONTROL PANEL



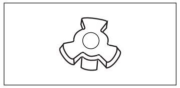
1. DISPLAY
2. AUTO RAPID DEFROST BUTTON
3. AUTO COOK SELECTION
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (–) BUTTON (cook time, weight and serving size)
7. STOP/ENERGY SAVE BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. MEMORY BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. CHILD LOCK SELECTION
13. START BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

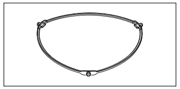
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



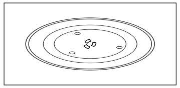
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



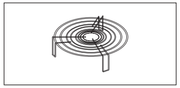
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only.)	✔	✔		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✔	✔		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✔	✔		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✔	✔	✔	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✔	✔		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✔	✔	✔	✔
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✔	✔	✔	✔
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✔		✔	✔

⃠	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only.)	✓	✓	✓	✓
★	**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
⃠	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
⃠	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
⃠	**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
⃠	**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
⃠	**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	

★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
★	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
★	The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
★	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
★	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
★	This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
⃠	during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only.)		✓	✓	
⃠	Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only.)	✓	✓	✓	✓

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✔	✔	✔	✔
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✔		

⚠ CAUTION	Fire	Electric shock	Burn	Explosion
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✔		✔	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✔		✔	✔
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✔	✔		✔
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✔	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✔			✔
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✔		✔	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

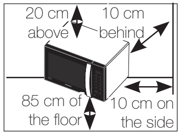
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

GE86V-BB_ELE_DE68-03933Z_EN.indd 8 2012-01-05 7:49:13

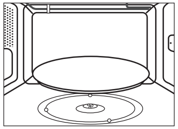
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

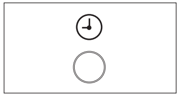
SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

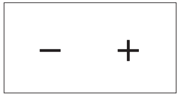
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

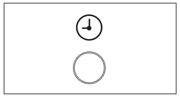
1. To display the time in the...	Then press the ◷ button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



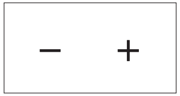
2. Press the (–) and (+) buttons to set the hour.



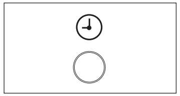
3. Press the ◷ button.



4. Press the (–) and (+) buttons to set the minute.



5. Press the ◷ button.



WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the ◇ button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

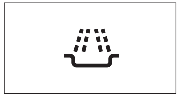
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

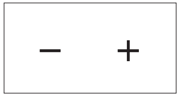
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the ♨ button.

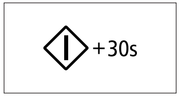


Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the ♨ button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by pressing the (–) and (+) buttons as required.



3. Press the ◇ button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST (⁂)	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

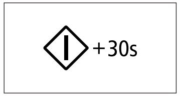
If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

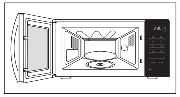
Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



STOPPING THE COOKING

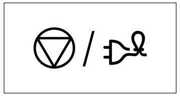
You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
Open the door.



Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.

2. To stop completely;
Press the ◎ button.



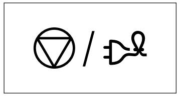
Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (◎) button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (◎).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

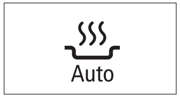
- Press the **Energy Save** button.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.



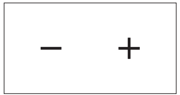
USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (♨) button once or more times.

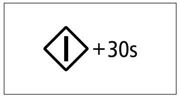


2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side).



3. Press the ◇ button.

   Result : Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO REHEAT SETTINGS

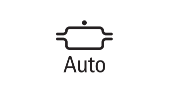
The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Ready meal (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Ready meal (frozen)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
3. Soup/Sauce (chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
4. Drinks coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).

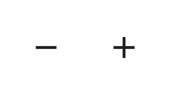
USING THE AUTO COOK FEATURE

The Auto Cook feature has three pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook** ( ) button once or more times.

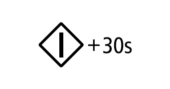


2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side).



3. Press the ◇ button.

   Result : Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO COOK SETTINGS

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Frozen pasta gratin (frozen)	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.
2. Frozen mini quich/Mini pizza (frozen)	150 g (4-6 pcs) 250 g (7-9 pcs)	-	Put the frozen mini-quiches or minipizzas evenly on the rack.
3. Frozen fish gratin (frozen)	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen ready products consisting o fish fillets topped with vegetables and sauce.

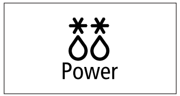
USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

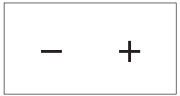
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (⁂) button one or more times. (Refer to the table on the side).

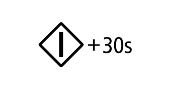


2. Select the food weight by pressing the (–) and (+) buttons.
   It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



3. Press the ◇ button.

   Result :
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press ◇ button again to finish defrosting.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 10 for further details.

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Rapid Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and Bread Cake on a ceramic plate.

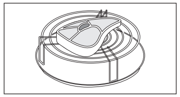
Code/ Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-1500 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200-1500 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200-1500 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/ Cake	125-625 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 22-23.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.

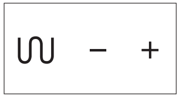


For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 17.

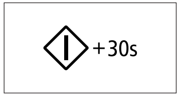
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

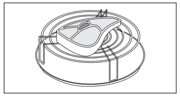
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (⩩) button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.



2. Press the ◇ button.

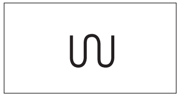


3. Open the door and place the food on the rack.
   Close the door.

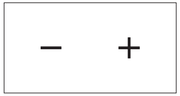


4. Press the ⩩ button.

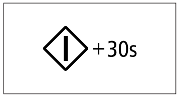
   Result : The follwing indications are displayed:



5. Set the Grilling time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the ◇ button.



   Result : Grilling cooking start. When it has finished.
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot. Check that the heating element is in the horizontal position.

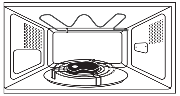
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

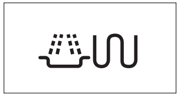
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door.
   Place the food on the rack and the rack on the turntable.
   Close the door.



2. Press the **Combi** (microwave/grill) button.



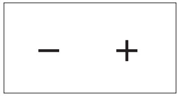
Result : The following indications are displayed:

(microwave/grill) (microwave and grill mode)
600 W (out power)

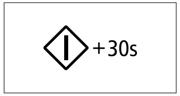
Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (microwave/grill) button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the Cooking time by pressing the (–) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



4. Press the (start) button.



Result : Combination cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

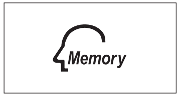
USING THE MEMORY FEATURE

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each order.

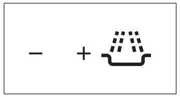
You can store two different setting.

Storing the Setting.

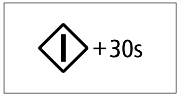
1. To programme the...	Then press the Memory ( ) button...
First setting	Once (Display is P1)
Second setting	Twice (Display is P2)



2. Set your cooking programme as usual (cooking time and power level) see if necessary.



3. Press (start) button.

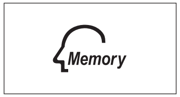


Result : Your setting are now stored in the oven's memory.

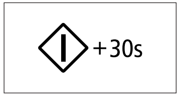
Using the settings.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. To select the...	Then press the Memory ( ) button...
First setting	Once (Display is P1)
Second setting	Twice (Display is P2)



2. Press (start) button.

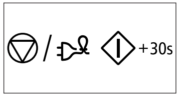


Result : The food is cooked as requested.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

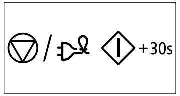
1. Press the ⊽ and ◇ buttons at the same time.



Result :
- The following indication is displayed.

  OFF
- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the ⊽ and ◇ buttons again at the same time.



Result :
- The following indication is displayed.

  On
- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the 🔒 buttons at the same time.

Result :
- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

  L

2. To unlock the oven, press the 🔒 buttons again at the same time.

Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

ENGLISH

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.

Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

GE86V-BB_ELE_DE68-03933Z_EN.indd 20 2012-01-05 7:49:17

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving !
Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

ENGLISH

GE86V-BB_ELE_DE68-03933Z_EN.indd 21 2012-01-05 7:49:17

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

GE86V-BB_ELE_DE68-03933Z_EN.indd 22 2012-01-05 7:49:17

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7½-8½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4½-5		
German bread (wheat+rye flour)	500 g	8-10		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	MW + Grill	600 W + Grill 14-15	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast hawaii (Ham, pineapple, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Lamb chops/ beef steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g (2 pcs)	MW +Grill	300 W+ Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked apples	1 apple (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GE86V-BB_ELE_DE68-03933Z_EN.indd 25 2012-01-05 7:49:17

ENGLISH

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

GE86V-BB_ELE_DE68-03933Z_EN.indd 26 2012-01-05 7:49:17

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE86V
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13 kg approx

NOTE

ENGLISH

GE86V-BB_ELE_DE68-03933Z_EN.indd 27 2012-01-05 7:49:17

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code No.: DE68-03933Z